



Nacho Burger

auf dem Rockcrok® Grillstein

Das brauchst du dafür:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 4 Burger Brötchen (gekauft oder selbstgemacht)
- Feldsalat
- 8 Scheiben Camembert oder Ziegenkäse
- 8 Scheiben Bacon (optional)
- 100 g Nachos (gesalzen)
- Essiggurken

Käse Soße:

- 1 EL Omas Butteröl
- 10 g Mehl
- 100 ml Milch
- 100 g Cheddar
- 4 eingelegte Jalapeños (optional)
- 1 TL Smoky Paprika
- Pfeffer Salz Mix aus der Mühle

Anstatt der Käse Soße kann auch Gewürzketchup hergenommen werden oder ein super leckere Chutney - ich kombiniere das Sweet Onion Chutney noch mit der Käse Soße- 😊

So wird's gemacht:

Käse Soße :

- Omas Butteröl in Topf erwärmen, das Mehl hineingeben und mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend mit der Milch ablöschen und alles gut durchrühren. Wenn die Milch heiß ist, den Cheddar grob reiben und darin auflösen. Die Jalapeños gut abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und auch in die Soße geben. Mit Smoky Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße anschließend warm halten und zwischendurch durchrühren.

Für den Burger:

- Nun die Burger zubereiten. Dafür die Buns halbieren und mit Omas Butteröl einstreichen.
- Grill mit dem Rockcrok® Grillstein auf maximale Hitze aufheizen.
- Hackfleisch würzen nur mit Salz und Pfeffer. Es kann aber auch mit Mexico Mex, Balkan gewürzt werden.
- Anschließend in 4 gleich großen Kugeln (a 125) formen und auf den heißen Rockcrok legen. Jeweils ein Stück Backpapier auf die Hackkugeln legen und mit dem Smasher platt drücken, bis die Patties ca. 0,5 cm dünn sind. Backpapier vorsichtig von den Patties abziehen. Ca. 1 Minute grillen. Mit dem großen Servierheber wenden. Nach dem Grillen die Patties noch etwa 2 Minuten in der Nähe der Hitze nachziehen lassen, sodass sie im Kern „Medium“ gegrillt sind. Jeweils 2 Scheiben Camembert auf die Patties legen, Deckel vom Grill verschließen und Käse schmelzen lassen.

Jetzt kann der Burger zusammengebaut werden.

- Dafür auf die jeweils untere Bunhälfte mit Soße bestreichen (z.B. Käse-Cheese-Soße), Feldsalatblätter verteilen, dann das Patty darauf legen und eine gute Hand voll Nachos darauf geben. Dann das Patty darauf legen und wer mag mit Bacon Scheiben belegen, Nachos obendrauf und mit der oberen Bunhälfte abschließen.